

**UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA  
CENTRO UNIVERSITARIO REGIONAL LITORAL NORTE  
BASES PARA LA PROVISIÓN DE UN CARGO DOCENTE**

**DESCRIPCIÓN**

*Llamado a concurso para la provisión efectiva del cargo (oposición y méritos) de Profesor Adjunto, G3, 30 horas semanales para el área de Tecnología de los alimentos, con énfasis en productos lácteos.*

**PERFIL DEL CARGO (art. 13, 14 y cap. VIII del EPD)\***

*Quien ocupe este cargo deberá de cumplir funciones en el Dpto. de Ciencias Veterinarias y Agrarias del CENUR Litoral Norte (311170-500724-21), sede Paysandú. Este cargo será el grado máximo de la Unidad de Tecnología de los Alimentos de dicho departamento y será el/la responsable de dicha unidad.*

**FUNCIONES ESPECÍFICAS\***

*Quien ocupe este cargo deberá demostrar conocimiento en el área de Tecnología de los alimentos de origen animal, con énfasis en el área de productos lácteos. Deberá desempeñar las tareas de enseñanza (grado y posgrado), investigación y extensión principalmente en la carrera de Médico Veterinario de acuerdo a lo establecido en el Estatuto de Personal Docente. A su vez, y de acuerdo a las necesidades del servicio, podrá colaborar en otras carreras del CENUR Litoral Norte.*

## SE VALORARÁ\*

- *Título Universitario (Dr. En Ciencias Veterinarias u otras carreras vinculadas a la tecnología de los alimentos de origen animal)*

*\*Requisitos obligatorios indicados en el art. 19 del EPD*

1

- *Formación de posgrado con nivel de Maestría o superior (Doctorado en curso o finalizado)*
- *Formación y experiencia en enseñanza de grado y posgrado en tecnología de los alimentos.*
- *Producción académica en temáticas relacionadas la tecnología de los alimentos*
- *Antecedentes de investigación y/o extensión en temáticas vinculadas a la tecnología de los alimentos*

### Temario:

1. Enfermedades Transmitidas por alimentos
2. Métodos de conservación
3. Calidad de leche: implicancia en procesos tecnológicos
4. Programa Nacional de Residuos Biológicos (PNRB) en alimentos lácteos
5. Proceso Tecnológico de elaboración de quesos (pasta cocida y lavada)
6. Fermentos lácticos-Leches Fermentadas
7. Alimentos Funcionales
8. Tecnologías de Membranas filtrantes
9. Higiene en la industria láctea
10. Control y monitoreo de patógenos en plantas lácteas

**Especificación\*\*:**

El cargo queda comprendido en la disposición contenida en:

- art. 19 lit. c del EPD, propuesta de trabajo, estableciendo sus características y modo de evaluación\*\*\*

**Documentación a presentar:**

1- Relación de méritos

2- Propuesta de desarrollo de la Unidad de Tecnología de los Alimentos del Departamento de Ciencias Veterinarias y Agrarias.

**Forma de Evaluación:**

Para la evaluación del concurso se utilizará el [Reglamento de Puntación, Méritos y Pruebas de la Facultad de Veterinaria](#). Las pruebas del concurso consistirán en una parte teórica que será el dictado de una clase, basado en uno de los temas del listado adjunto. Para dicha clase, el concursante tendrá 50 minutos para su exposición. Y, la parte práctica consistirá en la presentación escrita (al momento de la inscripción) y oral de una propuesta de desarrollo para el área de Tecnología de los alimentos, ya que quien ocupe el cargo será el grado superior de la Unidad de Tecnología de los alimentos del Departamento. El postulante contará con 50 minutos para su exposición y el tribunal podrá realizar las preguntas que considere necesarias.

*\*Requisitos obligatorios indicados en el art. 19 del EPD*